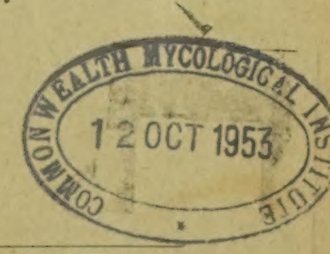
70e Année. T. 140. N° 40-41 4-11 Octobre 1953

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des ournaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.





Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis
et des Ecoles régionales d'Agriculture,

de Membres du Personnel
de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national
des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,

et avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

70me ANNÉE — Nos 40-41 4-11 OCTOBRE 1953

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La situation

Les pronostics que l'on peut faire sur le volume et la qualité de la récolte sont un peu aventurés ; c'est ainsi que les vendanges méridionales, contrariées par le mauvais temps, donnent des résultats irréguliers.

Au nombre des causes d'irrégularité figurent les accidents qui ont affecté les vignobles du Bas-Languedoc, dans l'arrondissement de Béziers et dans une partie de ceux de Narbonne et de Montpellier. Ils entraînent, dans les communes sinistrées, l'important déficit de récolte que nous avions prévu il y a plusieurs mois.

L'émotion des intéressés a tardé à s'exprimer, mais le temps des vendanges a provoqué son extériorisation. L'aide sollicitée justement par les sinistrés, le devenir des vignes et peut-être leur reconstitution vont poser des problèmes techniques et financiers qu'il est prématuré d'examiner puisque le Ministre de l'Agriculture aurait confié à un Inspecteur général de l'Agriculture le soin de procéder à une enquête.

—•—

Mais, bien qu'elle diminue la récolte de plusieurs millions d'hectolitres, il ne semble pas que cette catastrophe locale modifie la situation viticole générale, qui sera encore marquée — très pro-

bablement — par un excédent de production. Et le cher vieux problème reste posé.

Au moment où ces lignes paraîtront, le gouvernement de M. Laniel aura fait connaître les dispositions par lesquelles il entend le résoudre. Il sera temps alors de mesurer leur efficacité et de faire le compte de celles qui manquent pour que notre production viticole atteigne les objectifs que lui imposent la prospérité et le prestige de la nation ainsi que la justice sociale.

Avant cette étape, tout commentaire serait prématuré. Tout au plus, peut-on ici regretter l'abandon du précédent « projet gouvernemental », qui avait cependant reçu l'approbation de la Commission des boissons de l'Assemblée nationale. Le rédacteur du projet et, également, la doctrine qui l'inspirait, ont reçu une récompense qui, pour si platonique qu'elle soit, n'en marque pas moins le chemin parcouru et, en même temps, la volonté de certains parlementaires de subordonner des exigences locales à l'intérêt général, ce qui est extrêmement méritoire.

Nous ne pouvons que souhaiter que le même souci ait inspiré les rédacteurs du nouveau texte, car il est à envisager, contrairement à ce que l'on considère souvent comme une règle, que le Gouvernement se montre ici moins « radical » que la Commission.

Le Congrès international de Rome

Le *VIIme Congrès international de la Vigne et du Vin* s'est déroulé à Rome et à Sienne du 12 au 20 septembre 1953.

Ses travaux, inaugurés par le Ministre de l'Agriculture et des Forêts, M. Rocco Salomone, se sont déroulés sous la présidence du Baron Le Roy, dans le cadre immense de l'Exposition agricole, où figuraient, en particulier, une réunion du matériel de propagande en faveur du vin et un pavillon français dont le succès, dû au goût et au labeur de M. l'Inspecteur général Gatheron et de ses collaborateurs, est à l'honneur de notre pays.

21 pays et plusieurs organisations internationales, dont l'**O.A.A.** et la *Fédération internationale des industries et du commerce des vins, spiritueux, eaux-de-vie et liqueurs*, étaient représentés.

Il est impossible de rendre compte, même succinctement, des travaux du Congrès : le volume — record — des rapports témoigne du travail accompli. Il sera cependant possible de publier ici les vœux et résolutions adoptées au cours de la séance de clôture, qui s'est déroulée à Sienne, au siège de l'Académie italienne de la Vigne et du Vin.

D'une manière générale, les mises au point, les études préparatoires et les propositions qui expriment un accord internatio-

nal confirment l'intérêt et la nécessité de ces réunions. Toutefois, alors que le précédent Congrès (Athènes 1950) avait marqué fortement en précisant, à l'intention des pays participants, la doctrine qui fait de l'amélioration constante de la qualité le facteur essentiel de l'équilibre nécessaire de la production, et qui reste l'unique justification morale de celle-ci, le Congrès de Rome n'a pas abordé ce thème bien que l'occasion en ait été offerte à plusieurs rapporteurs dans le domaine de l'économie et de la propagande. Et, comme on le verra à la lecture des résolutions, le nombre des vœux et des motions ne compense pas l'absence des propositions nettes qui honorent les participants au Congrès d'Athènes, propositions dont la portée acquise n'a pas été évoquée.

On peut le regretter : certains pays, comme le Portugal, ont déjà adopté et appliquent des dispositions directement inspirées par le Congrès de 1950. Et la Suisse, comme en témoigne le projet d'arrêté fondé sur la loi fédérale du 3 octobre 1951, publié le 6 juillet par le Département fédéral de l'Economie publique, s'engage dans la même voie. Combien il aurait été souhaitable, pour l'avenir de l'économie viticole des grands pays producteurs, que fut confirmée nettement, par le Congrès de Rome, la doctrine sur laquelle doit reposer l'organisation de la production viticole.

Le Congrès avait été précédé par la *Session plénière de l'Office international du Vin*, au cours de laquelle diverses Commissions techniques poursuivirent leurs travaux. Le nombre des pays adhérents à cette organisation, qui s'était augmenté du Chili, s'est encore accru de la République Argentine. Et le siège du prochain Congrès a été fixé à Santiago. Sans doute est-il utile de développer l'unité des pays producteurs et d'harmoniser autant que faire se peut la viticulture de l'Amérique latine et celle — déjà si diverse — des nations de l'Ancien Continent. Mais n'est-il pas à redouter que, si loin du vieux monde, les prochaines assises internationales ne se trouvent également éloignées des problèmes toujours posés en Italie, en France et en Espagne par exemple et dont il y a peu de chances pour qu'ils soient résolus dans moins de trois années.

A chaque jour suffit sa peine. Ce n'en est pas une que de complimenter et de remercier les organisateurs du Congrès de Rome, notre collègue le professeur Giovanni Dalmasso, ainsi que le Docteur Claudio Marescalchi, dont la tâche particulière était hérissée de véritables difficultés.

J. Branas.



DEUX SAVANTS FRANÇAIS A L'HONNEUR

MM. A. BERGET et J. GUICHERT

La journée d'étude organisée annuellement par l'*Association romande des techniciens de la vigne et du vin* s'est déroulée le 5 septembre dans la grande salle du Prieuré de Pully et au cours d'une excursion en Valais.

M. P. Huglin fit une relation sur l'*orientation de la production viticole alsacienne depuis 1918.*

Auparavant, M. O. Lederrey qui présidait, avait annoncé la décision prise au cours de la dernière assemblée annuelle de l'Association de recevoir, au nombre de ses membres d'honneur, M. Adrien BERGET et M. Jean GUICHERD deux savants ampélographes français qui poursuivent l'un et l'autre une laborieuse retraite.

En marge de cette manifestation, M. Jacques DUBOIS expose dans la *Terre Vaudoise* les raisons pour lesquelles l'*A.T.V.V.* a rendu cet hommage mérité à nos savants et si respectés compatriotes.

En plaçant sous les yeux de nos lecteurs l'article de M. J. DUBOIS, nous nous associons de tout cœur à ce témoignage de gratitude et de toute raison aux commentaires généraux qu'inspire à notre ami Suisse l'intérêt des études ampélographiques qui portent sur les cépages de *Vitis vinifera.*

J. Bs.

⁂

Lors de la journée d'étude de l'Association des techniciens de la vigne et du vin, le president de cette Société a annoncé la décision prise par celle-ci d'honorer l'œuvre de deux éminents ampélographes français, MM. Adrien Berget et Jean Guicherd, en recevant ces derniers parmi ses membres d'honneur, titre qu'elle décerne pour la première fois depuis sa fondation.

MM. Berget et Guicherd furent tous deux des collaborateurs de Victor Pulliat, le père de l'ampélographie française, et de sa revue « La vigne américaine », ainsi que de la grande « Ampélographie » de Viala et Vermorel. Ils sont aujourd'hui les derniers survivants de cette magnifique pléiade de savants, qui, à la fin du siècle passé et au début de l'actuel, fit de l'étude des plants de vigne, demeurée jusque-là empirique et incohérente, une science méthodique et systématique.

M. Adrien Berget

M. Adrien Berget, qui vit aujourd'hui, âgé de 85 ans, dans une paisible retraite à Aix-en-Provence, se fit connaître en 1902, alors jeune agrégé d'histoire enseignant au lycée de Lille, par une remarquable étude sur « La coopération dans la viticulture européenne ». Cet ouvrage fut considéré à l'époque comme une véritable encyclopédie de la coopération viticole, et joua un rôle décisif dans l'essor des

caves coopératives en France. Bien qu'étant l'œuvre d'un pionnier enthousiaste, il demeure tout au long d'une parfaite lucidité et a prévu tous les écueils auxquels pouvait s'achopper la coopération en viticulture. Aussi reste-t-il aujourd'hui tout à fait actuel.

Mais le sociologue avisé qu'est M. Berget se doublait d'un ampélographe de grande classe. Il ne put, en effet, méconnaître l'importance primordiale d'un encépagement adapté aux conditions du milieu et aux possibilités du marché pour l'équilibre économique et social d'un vignoble. Et, lors de ses enquêtes sur la coopération viticole dans les diverses provinces de France et les différents pays d'Europe, il ne manqua jamais de s'enquérir également de l'assortiment ampélographique des contrées qu'il visitait. La valeur de son apport à l'ampélographie tient d'ailleurs avant tout au fait qu'il n'a pas abordé cette science uniquement en botaniste, mais qu'il a su en considérer les problèmes également sous leur aspect historique, sociologique et économique. Il poursuivit au delà de 1902 ses voyages d'étude sur les cépages, se faisait envoyer des échantillons de ceux-ci et les expérimentait dans son vignoble de Pontailler-sur-Saône, au nord de Dijon, où il parvint à réunir, au cours de quinze années de recherches, l'une des plus belles collections ampélographiques de l'époque. Il devint, nous l'avons dit, l'un des plus éminents disciples de Pulliat. Viala, pour sa « Revue de viticulture », et la Société des agriculteurs de France, pour son « Bulletin », eurent recours à lui comme au meilleur spécialiste de la viticulture des contrées situées au nord de la ligne allant de l'embouchure de la Charente à la source de l'Isère. C'est alors qu'il fit paraître, au début du siècle, de remarquables études sur la viticulture septentrionale, sur les cépages blancs de la vallée du Rhin, de l'Alsace, de la Lorraine, de la Bourgogne, de la Champagne et de la région du centre. Avec une érudition telle que la sienne, il se devait de collaborer à « L'Ampélographie » de Viala et Vermorel. L'année où celle-ci parut, en 1902, il fut chargé d'une rapide mission dans le Bugey et dans nos vignobles lémaniques et rhodaniens. L'étude qu'il publia sur eux (Etude ampélographique sur les vignobles du Léman, du Valais et du Val d'Aoste) est si pénétrante, qu'elle est pour nous la pierre de touche qui nous permet de reconnaître en M. Berget un savant de grande envergure.

Malheureusement, dès 1914, M. Berget fut éloigné par ses obligations professionnelles de la France septentrionale. Il dut faire arracher son vignoble de Pontailler, très découragé d'ailleurs par les terribles ravages qu'exerçait à cette époque d'humidité exceptionnelle le mildiou de la grappe, et se demandant si l'on pouvait espérer encore en la vigne européenne. Il fut appelé à la Réunion, où on le vit s'adonner à des essais de viticulture tropicale, puis en Egypte, où il fit une brillante carrière comme proviseur du Lycée français du Caire. Là-bas, la dernière manifestation de son activité d'ampélographe, depuis lors interrompue, fut une étude sur la vigne dans les oasis du Fayoum. Il trouva en cette contrée un plant si semblable à notre fendant, qu'il se demanda s'il ne fallait pas croire à la provenance égyptienne du chasselas, cépage qu'il tenait jusque-là pour originaire de la Suisse romande.

A côté de « La coopération dans la viticulture européenne » et de ses nombreuses études ampélographiques, nous devons encore à M. Berget des ouvrages tels que « La pratique des vins », « Vins de France », « La Renaissance viticole », « La viticulture nouvelle ».

M. Jean Guicherd

Quant à M. Jean Guicherd, âgé de 84 ans, il vit aujourd'hui retiré à Reyrieu, dans l'Ain, à une vingtaine de kilomètres de Lyon, sa ville natale.

Il passa sa jeunesse dans le nord du Dauphiné, et ce fut là qu'il prit son goût de la campagne et de la vigne. Il fit ses études à Lyon, puis à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon. Celles-ci finies, après avoir été quelque temps répétiteur de génie rural, il fut nommé professeur spécial d'Agriculture et de Viticulture à Nuits-Saint-Georges, en 1892. Cinq ans plus tard, il devint professeur départemental dans l'Aube où il eut à diriger la reconstitution du vignoble, amassant là des connaissances précieuses. Puis de 1902 à 1913, il fut appelé en Côte d'Or, où, comme professeur départemental, il dirigea l'Ecole de viticulture de Beaune. Ce fut lui qui, avec Durand, un autre ampélographe de valeur, mit sur pied la belle collection ampélographique de cet établissement. On sut apprécier les dons d'animateur qu'il montra dans toutes ces fonctions, et, en 1912, il fut appelé au Ministère comme inspecteur général de l'agriculture. Il eut à s'occuper à ce poste plus particulièrement des régions de l'est de la France et du Massif Central, ainsi que, dès 1918, de l'Alsace. A cette époque, il est également détaché comme directeur de l'Office de reconstruction des régions libérées.

Les principaux ouvrages de M. Guicherd sont la « Culture de la vigne en Côte d'Or », écrite en collaboration avec Durand en 1896, la « Monographie des cépages de l'Aube », et des monographies des vignobles du Jura et de l'Isère. De nombreux articles de lui ont paru dans des périodiques tels que « La Vigne américaine » et la « Revue de viticulture ». Il est l'un des meilleurs connaisseurs des cépages du Centre-Est français. Les multiples clônes de pinots et de gamays qui peuplent la Bourgogne et la Champagne n'ont pour lui point de secret. Comme M. Berget, il s'est toujours vivement intéressé aux problèmes de la viticulture suisse.

Juste hommage

Il fut un temps où les maladies cryptogamiques semblaient si difficiles à combattre que l'on vit apparaître chez nos voisins de l'Ouest un véritable engouement pour les hybrides producteurs directs. Toutes les recherches sur nos vieux plants indigènes furent alors méconnues et oubliées, celles de MM. Berget et Guicherd comme les autres. Mais aujourd'hui, malgré les graves menaces que fait peser sur nos ceps la dégénérescence infectieuse, nous avons repris confiance en la santé de la vigne européenne. Et, du même coup, l'œuvre de ces savants retrouve toute son actualité. C'est pourquoi il était bon que la jeune génération vigneronne sache lui rendre l'hommage qu'elle mérite.

J. Dubois.

QUELQUES DONNÉES NOUVELLES SUR LA CONSERVATION DES OLIVES VERTES

La technique française de préparation des olives vertes est bien connue des praticiens : nous pensons qu'ils sont susceptibles d'être intéressés par les connaissances récemment acquises sur les fermentations qui influent plus ou moins favorablement au cours de la conservation de ces fruits ; et nous tacherons de leur ouvrir les yeux sur les moyens qui doivent permettre de les guider en vue de l'obtention de produits de qualité et de bonne conservation.

Rappelons que les olives vertes se préparent en trois phases :

1re phase : **Traitement par des lessives alcalines** en vue d'éliminer l'excès d'amertume de l'olive par hydrolyse d'un glucoside amer qu'elle contient. On emploie des solutions de soude caustique de 3 à 5 degrés Baumé, la concentration dépendant de la variété (la Lucques a la chair fine et délicate, alors que la Verdale et l'Amellau et surtout la Picholine sont plus résistantes), de la grosseur des fruits, du degré de maturation, de la température.

On maintient les olives, préalablement calibrées, immergées grâce à des rameaux d'asperges sauvages ou avec des toiles tendues sur des cadres en bois et maintenues en place avec des pierres.

L'action du lessif doit être suffisamment lente, le but recherché ne devant pas être obtenu avant 12 heures : on admet que l'attaque est suffisante lorsque la zone attaquée comprend les 2/3 de l'épaisseur de la pulpe.

2me phase : **Lavage à l'eau.** — Il a pour but l'élimination de l'excès d'alcali qui donnerait aux fruits un goût de lessive. Il se fait soit par circulation continue d'eau, soit, plus généralement, en remplissant les récipients à deux ou trois reprises successives à 12 h. d'intervalle. Pour que la couleur de l'olive ne se modifie pas défavorablement, il y a intérêt à éviter le plus possible le contact de l'air.

3me phase : **Mise en saumure.** — Une fois débarrassées de leur amertume, les olives sont mises dans des cuves que l'on couvrira bien, ou mieux dans des fûts que l'on fermera après remplissage, ou dans des bocaux ; on les immerge dans une saumure.

La teneur de celle-ci en sel marin dépend de la durée prévue de conservation (5 % environ en vue d'une conservation prochaine sur place, 11 % pour une longue conservation et l'exportation) : elle est aussi fonction de la variété. Il y a intérêt, pour éviter que l'olive ne se ride, et nous verrons que c'est avantageux pour une autre raison aussi, d'employer d'abord une saumure de faible densité dont on augmente progressivement le titre. La conservation doit se faire dans un lieu frais : il ne faut pas oublier de faire le plein du récipient de temps en temps et de relever le titre du liquide qui, au début, tend à s'abaisser.

Fermentation

C'est lorsque les olives sont en saumure que des fermentations se produisent ; il faut en tenir compte, car elles exercent des effets importants sur la qualité.

Ces fermentations sont dues à l'action de divers microbes sur des substances organiques (sucres, matières azotées) et minérales qui, de l'olive, passent dans la saumure. Leur étude a été récemment faite par M. Beltran (1) et, sous la direction de M. Barret, par M. P. Bidan et Mlle L. André (2).

1re phase. — D'abord, comme l'ont très bien exposé ces derniers auteurs au IXme Congrès International des Industries agricoles de Rome, apparaissent normalement des espèces utiles, des ferments lactiques :

— lactus plantarum qui donne des acides lactique et acétique ;

— lactus brevis (en moins grand nombre).

Ces ferments acidifient le milieu, abaissant le pH de 6,0 ou 5,6 (sol. de ClNa à 10 %) jusqu'à 4,8 — 5,0.

2me phase. — Alors apparaît, à la surface des saumures, une flore fongique que favorisent les pH bas et la présence de matières carbonées partiellement dégradées : d'abord des formes levures : Pichia, Hansenula ; puis des moisissures : Aspergillus glaucus, Penicillium glaucum.

Ces champignons consomment les acides organiques et font par suite remonter le pH (ils n'ont pas d'effet direct sur les olives lorsqu'ils ne sont pas à leur contact).

3me phase. — Favorisés par ces modifications, des sporulés de la famille du Bacillus subtilis apparaissent en surface, des anaérobies putréfiants, butyriques et producteurs de gaz se multiplient en profondeur ; favorisés par le voile, ils provoquent l'apparition de mauvaises odeurs et peuvent parfois détériorer les olives.

Mode d'action de l'homme

Le confiseur devra, dans l'ensemble, favoriser l'action des microbes utiles, les ferments lactiques (1re phase) et tacher d'éviter le développement des ferments défavorables, ceux qui provoquent les deuxième et troisième phases de transformation précédemment indiquées.

Pour agir avec le maximum d'efficacité, il doit s'inspirer de la connaissance des facteurs influant sur les microbes agissant.

Quels sont donc ces principaux facteurs ?

Matières nutritives passant des olives dans la saumure

Plus les ferments en trouvent à leur disposition, plus ils peuvent se multiplier.

(1) Beltran. — XIIme Congrès Int. d'Oléiculture, mai, 1948, p. 157.

(2) P. Bidan et L. André. — Les fermentations dans les saumures d'olives vertes de table, françaises et espagnoles. IXme Congrès Int. des Industries agric., Rome, 1952.

Or, la teneur des saumures en de telles substances dépend, en particulier, du lavage qu'ont subi les olives : il doit être suffisant pour éliminer l'excès d'alcali qui diminuerait les qualités gustatives de l'olive et retarderait l'abaissement du *p*H de la saumure par suite du pouvoir tampon qu'il donnerait à ce liquide avec l'aide de l'acide lactique : il ne doit cependant pas être trop prolongé au risque d'épuiser les olives en glucides, aliments de la fermentation lactique qui est utile.

Température. — Elle est plus faible (12-15°) dans les conditions françaises de traitement des olives que dans les conditions espagnoles (25-30°) ; cela se traduit, dans le premier cas, par des fermentations moins intenses et par des chairs plus fermes.

pH de la saumure. — Le sel marin agit déjà puisque le *p*H passe sous son action à 6,0 (solution à 2 % de sel) et 5,6 (solution à 10 % de sel).

Les ferments lactiques qui se multiplient spontanément se chargent d'abaisser le *p*H encore davantage.

Pour éviter les fermentations indésirables (fermentation de protides avec pertes d'NH3, fermentation butyrique...), il y a intérêt à obtenir rapidement un *p*H suffisamment bas : 5,8 auquel agissent moins bien les lipases (pour lesquelles le *p*H optimum est 6), mais qui convient aux ferments lactiques qui peuvent continuer l'acidification.

On peut, dans ce but, *favoriser la fermentation lactique :*

— soit commencer la conservation dans une saumure à 2 de ClNa pour 100 et ensemencer avec des ferments lactiques, afin qu'ils fassent rapidement baisser le *p*H ;

— soit même ajouter au début de l'acide lactique, pour obtenir le *p*H 5,8.

Il convient, d'après M. Beltran, d'obtenir finalement, en fin de fermentation lactique, pour que les olives soient dans les meilleures conditions de conservation, avec une saumure de concentration 8 %, une acidité de 9 gr. l. exprimée en acide lactique, *p*H voisin de 3.

Il est nécessaire que le pH s'abaisse suffisamment.

Dans ce but, la saumure doit contenir assez d'aliments pour les ferments lactiques : *ne pas exagérer le lavage des olives ;* il pourrait être parfois favorable d'ajouter des sucres.

Il ne faut pas que le pH se relève par consommation de l'acide lactique formé ; éviter dans ce but la formation d'un voile en surface, soit en utilisant des tonneaux qu'on maintiendra parfaitement ouillés, soit en recouvrant le liquide, dans les cuves, d'une couche de paraffine.

M. Bidan et Mlle André conseillent, d'autre part, le *soutirage* pour éliminer le dépôt, riche en matières azotées favorables au développements des ferments putréfiants ; la saumure ne doit pas être changée pour ne pas éliminer les ferments lactiques et l'acidité souhaitée.

Grâce aux efforts de chercheurs qui se sont attachés à ce problème, sans pouvoir assurer, bien entendu, qu'il soit épuisé, ni du point de vue scientifique ni en ce qui concerne l'application de ce qui a été

mis en évidence, voici le confiseur mieux armé pour accomplir sa tâche alors qu'il devient de plus en plus important, pour lui et pour les producteurs qui lui ont confié leur récolte, d'aboutir à des résultats aussi près que possible de la perfection et cela de façon régulière.

E. Nègre.

VIIme CONGRÈS INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN

(Rome-Sienne, 12-20 septembre 1952)

VŒUX ET RESOLUTIONS

1re SECTION. — VITICULTURE

Thème A. — *Raisins de table : Amélioration des cépages méthodes culturales et de protection contre les maladies*

Le Congrès, considérant l'importance de l'amélioration des cépages,

Recommande aux pays participants :

1° la constitution d'une Commission Internationale de spécialistes ayant pour mission de tirer le meilleur parti des centres d'origine des vitis, et de collecter tout le matériel nécessaire aux recherches. Ce dernier serait réparti, selon un règlement à établir, entre les institutions scientifiques des pays intéressés en vue de l'amélioration des cépages à raisin de table et de la vigne en général ;

2° d'encourager par tout moyen les institutions scientifiques procédant à des recherches sur l'hérédité de la vigne ;

3° d'intéresser les spécialistes à l'obtention de nouvelles variétés de vigne en vue de mieux satisfaire les divers objectifs de la production (vins, raisins frais, raisins secs, jus de raisin, etc...) en les protégeant par un brevet ;

4° de constituer au sein de l'O.I.V. une Commission internationale pour la définition du raisin de table en tant qu'objet d'une commercialisation internationale.

—•—

Thème B. — *Problèmes généraux scientifiques et techniques de viticulture*

Le VIIme Congrès International de la Vigne et du Vin,

— considérant le grand intérêt qu'ont pour le progrès de la viticulture, les études scientifiques et techniques qui lui sont consacrées,

Recommande :

1° que soient poursuivies, dans tous les pays, des recherches sur les procédés et les pratiques culturales en vue d'améliorer la reprise des boutures ;

2° que, dans le cadre de l'O.I.V., par une collaboration plus étroite entre les pays viticoles, soit rassemblée toute la documentation

relative à la fumure de la vigne ayant une valeur scientifique et d'une objectivité certaines ;

3° que dans l'ordre du jour du VIIIme Congrès International soit incluse l'étude de la fleur des Vitis (morphologie, biologie) ;

4° que tous les pays viticoles prennent les mesures par lesquelles l'extension et l'aggravation de la dégénérescence infectieuse peuvent être empêchées ou ralenties, notamment par le contrôle sanitaire du matériel de multiplication (porte-greffes, greffons, etc...).

—•—

IIme SECTION. — PATHOLOGIE VITICOLE

Vœu général Ier

Le VIIme Congrès International de la Vigne et du Vin,

— considérant la nécessité d'améliorer les moyens de la production dans le but de mieux satisfaire les besoins de l'homme par une meilleure qualité des produits et par une diminution de leur coût ;

— reconnaissant que, dans la plupart des cas, cette amélioration est l'application des résultats de recherches générales ;

— estimant au surplus, que les problèmes à résoudre sont complexes et relèvent le plus souvent de plusieurs disciplines scientifiques ;

Recommande aux pays intéressés :

de développer la recherche viticole et œnologique et, pour lui donner plus d'efficacité, il suggère la constitution avec la participation de spécialistes formés aux disciplines scientifiques essentielles, de groupes de travail auxquels seraient assignés les objectifs désignés par les besoins de la production et par ceux de l'économie des pays viticoles.

Vœu général IIme

Le VIIme Congrès International de la Vigne et du Vin,

— considérant la nécessité de maintenir et d'étendre le rayonnement et la portée des congrès internationaux organisés sous l'égide de l'Office International du Vin ;

— reconnaissant dans l'O.I.V. l'organisme international le mieux préparé à animer, développer et prolonger dans l'application les travaux scientifiques absolument indispensables à l'amélioration de la production ;

Recommande :

1° qu'à l'occasion du prochain Congrès, il soit constitué, pour chacun des thèmes étudiés et dans chaque pays participant, un groupe de travail formé de spécialistes des disciplines scientifiques essentielles intéressées par le sujet ;

2° que l'Office International du Vin organise, à l'occasion de chacune de ses sessions, une réunion d'étude sur un thème scientifique comportant une application viticole et que la première de ces réunions puisse avoir pour thème : « La résistance des vignes au *Plasmopara viticola* ».

Thème A. — *Le mildiou*

Vœu Ier

Le VIIme Congrès International de la Vigne et du Vin,

— considérant l'importance des charges imposées aux exploitants et à l'économie viticole par la lutte chimique contre le mildiou ;

— reconnaissant qu'elles pourraient être diminuées par des traitements effectués plus opportunément grâce à la prévision du temps ;

Emet le vœu :

— que l'organisation d'une prévision du temps à l'usage des vignerons soit étudiée dans les pays viticoles et que l'Office International du Vin réunisse une documentation sur les possibilités offertes par les services météorologiques des pays intéressés, éléments essentiels du fonctionnement des stations d'avertissement.

Vœu IIme

Le VIIme Congrès international de la Vigne et du Vin,

— tenant compte de l'importance décisive pour la production et pour l'économie des pays viticoles des études et des expériences relatives à l'utilisation des fongicides de synthèse ;

Recommande aux pays intéressés :

L'encouragement et le développement de la recherche et de la mise au point de ces produits anticryptogamiques et demande à l'Office International du Vin d'organiser avant le prochain Congrès une réunion d'étude sur ce thème : utilisation des fongicides de synthèse dans la lutte chimique contre le mildiou de la vigne.

— • —

IIIme SECTION. — ŒNOLOGIE

Thème A. — *Unification des méthodes d'analyse des vins*

La Commission chargée de la IIIme Section et en particulier de l'étude de l'unification des méthodes d'analyses, saisie du texte établi par les experts de la Sous-Commission de l'O.I.V. pour l'unification des méthodes d'analyse des vins, et approuvé par le Comité de l'O.I.V. :

Recommande :

Aux pays participants de prendre en considération ledit texte en vue de la réunion d'une Conférence Diplomatique Internationale qui pourra être réunie à la diligence d'un des Gouvernements intéressés, pour établir un avenant à la Convention Internationale pour l'unification des méthodes d'analyse des Vins signée à Rome, le 5 juin 1935.

D'autre part, la Commission du Congrès a pris acte des textes ci-après mentionnés également adoptés par le Comité de l'O.I.V., à savoir :

1° Un vœu maintenant en fonctionnement la Sous-Commission pour l'unification des méthodes d'analyse.

2° Un vœu tendant à la publication dans le Bulletin de l'O.I.V. des travaux reçus et acceptés par elle sur l'analyse des vins.

3° Un vœu tendant à l'établissement et l'adoption universelle d'une alcoométrique internationale.

4° Deux recommandations relatives à la mise en étude de procédés d'analyse concernant l'acide lactique, l'acide citrique et le glycérol et de limites maxima pour certains éléments de la composition des vins admis au commerce international.

Texte destiné à remplacer les annexes A et B *de la Convention Internationale pour l'unification des méthodes d'analyse des vins*

Pour l'établissement des bulletins d'analyse officiels internationaux par les laboratoires agréés, et pour les recherches scientifiques, les méthodes suivantes seront utilisées, parce qu'elles ont été reconnues actuellement les plus exactes et les plus conformes aux définitions adoptées et au but poursuivi dans l'analyse des vins.

D'autres méthodes plus rapides, mais un peu moins précises, pourront être employées pour l'analyse des vins en vue des transactions commerciales à l'intérieur de chaque pays. Dans un but d'uniformisation, ces méthodes seront également proposées, mais sous le nom de « méthodes rapides ».

Le bulletin d'analyse devra toujours comporter l'indication de la méthode employée pour chaque détermination.

Densité

Définition. — La densité d'un vin à 20° est le rapport de la masse d'un certain volume de ce liquide à 20° C à la masse du même volume d'eau à 4° C.

On peut aussi exprimer la densité du vin par le rapport de la masse d'un certain volume de ce liquide à 20° à la masse du même volume d'eau à la même température.

Il sera nécessaire de toujours préciser sur les bulletins d'analyse le mode d'expression choisi par la notation :

$$d\,\overset{20^\circ}{\underset{20^\circ}{\ldots}} \quad \text{ou} \quad d\,\overset{20^\circ}{\underset{4^\circ}{\ldots}}$$

Méthodes de mesure. — Pycnométrie : résultats approchés à 0,0001 près.

Analyse rapide. — Aréométrie ou balance hydrostatique. Résultats approchés à 0,0003 près.

Degré alcoolique

Définition. — Le degré alcoolique volumétrique est égal au nombre de litres d'alcool éthylique contenu dans 100 litres de vin, ces volumes étant tous deux mesurés à la température de 20° C.

On peut exprimer la quantité d'alcool en grammes par litre à 20°.

Méthodes de mesure. — Le vin sera distillé tel quel, le distillat obtenu fortement alcalinisé sera redistillé. Le deuxième distillat sera ramené au volume initial. La densité de ce distillat sera mesurée par pycnométrie.

Analyse rapide. — Le vin devra être additionné d'une quantité de lait de chaux suffisante pour dépasser la neutralisation de 10 à 20 %. La densité du distillat, ramené au volume initial, sera déterminée par aréométrie, réfractométrie ou par la balance hydrostatique.

Les méthodes chimiques de dosage sont aussi acceptées pour la détermination du degré alcoolique, en particulier, pour l'analyse des liquides faiblement alcooliques tels que les moûts, les vins doux, etc...

En attendant l'établissement et l'adoption d'une table internationale de correspondance entre la densité et le degré alcoolique et entre l'indice de réfraction et le degré alcoolique, table dont l'établissement est souhaité par l'O.I.V. on devra indiquer sur le bulletin d'analyse la densité du distillat et le nom de la table employée pour en déduire le degré alcoolique.

Le degré alcoolique doit être déterminé à 0°05 près dans l'analyse précise et à 0°1 près dans le cas d'analyse rapide.

Extrait sec total

Définition. — L'extrait sec total des vins est l'ensemble de toutes les substances qui, dans des conditions physiques déterminées, ne se volatilisent pas. Ces conditions physiques doivent être fixées de telle manière que les substances composant cet extrait subissent le minimum d'altération.

L'extrait non réducteur est l'extrait sec total, diminué des sucres totaux.

L'extrait réduit est l'extrait sec total diminué des sucres totaux moins 1 gramme (s'il y en a plus d'un gramme par litre), du sulfate de potassium moins 1 gramme (s'il y en a plus de 1 gramme par litre), du mannitol, s'il y en a, et de toutes les substances chimiques éventuellement ajoutées au vin.

L'extrait est exprimé en grammes par litre et il doit être déterminé à 0,5 près.

Le reste d'extrait est l'extrait non réducteur diminué de l'acidité fixe, exprimée en acide tartrique.

Méthodes de mesure. Mesure directe. — La méthode suivante, encore peu employée, sera mise à l'essai : pesée du résidu laissé par l'évaporation du vin, réparti préalablement sur une spirale de papier buvard, sous pression réduite et à 70° dans des conditions codifiées.

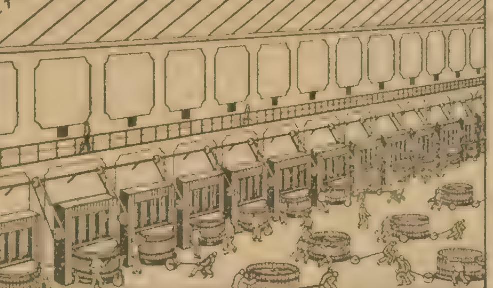
Analyse rapide. *Méthode densimétrique.* — La densité du « résidu sans alcool » sera calculée par la formule de Tabarié en retranchant de la densité du vin, augmentée de 1, la densité du mélange hydro-alcoolique de même titre alcoolique.

A titre de contrôle, et seulement dans le cas des vins exemptés de saccharose, on pourra mesurer directement la densité de ce « résidu sans alcool », obtenu en débarrassant d'alcool un volume donné de vin par distillation et en ramenant le résidu au volume initial avec de l'eau. Les densités des « résidus sans alcool » ainsi mesurés devront différer de moins de 0,0004.

La table de Plato, densité 20°/20° des solutions de saccharose, est conventionnellement et provisoirement choisie comme table de trans-

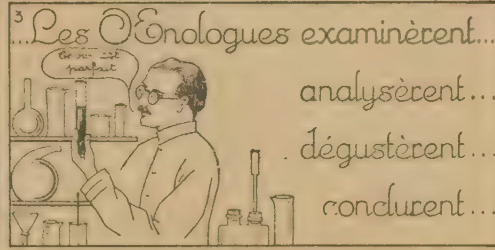
UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

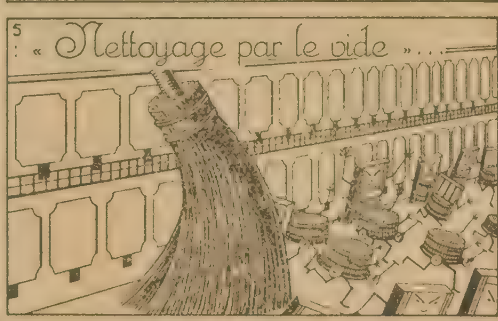


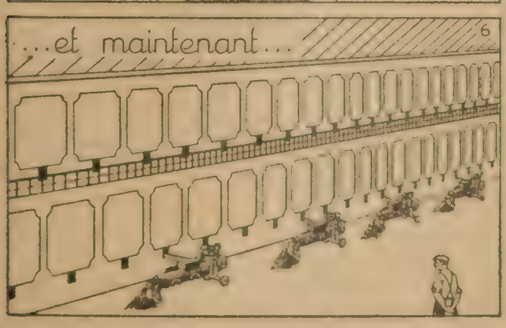
...mais ses frais d'exploitation étaient élevés.
...son matériel insuffisant...
...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...











...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies

grâce au

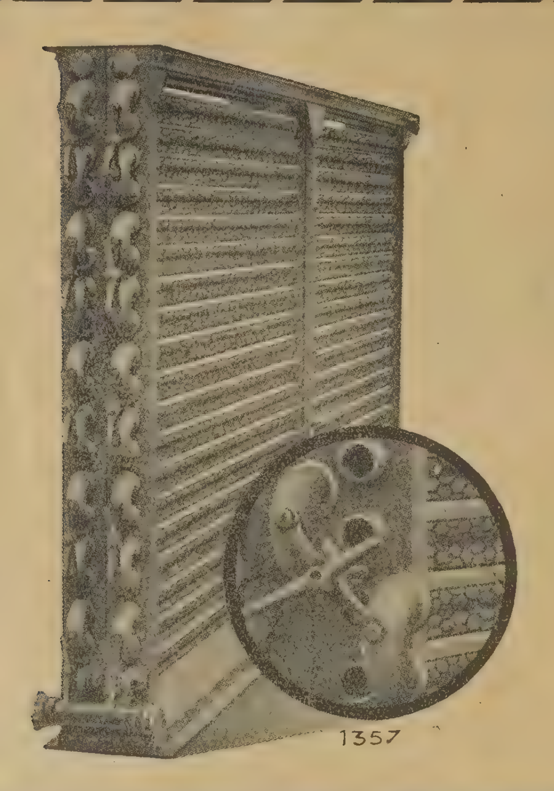
Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE



Une vinification parfaite demande une température basse et régulière.

Vous l'obtiendrez grâce au :

RÉFRIGÉRANT PEPIN

Répartition intégrale de l'eau

G. PEPIN Fils Aîné

110, Rue Notre-Dame, 110

BORDEAUX - Tél. 77-37





ÉLEVAGE PROSPÈRE

Vous voulez élever sans perte des sujets vigoureux et productifs.

Faites donc confiance à nos 25 ans d'expérience spécialisée au service de l'Aviculture.

Utilisez nos méthodes les plus modernes et efficaces pour prévenir et guérir les maladies, favoriser la ponte et l'engraissement.

Produits vétérinaires avicoles
Compléments alimentaires spécialisés
Service de renseignements et de recherches
Librairie avicole

Demandez-nous sans tarder la brochure A. 312 de 24 pages illustrées, que vous recevrez gratuitement et sans engagement pour vous.

LABORATOIRES LISSOT, Pacy-sur-Eure (Eure) - Tél. 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier

formation de la densité du « résidu sans alcool », en poids d'extrait sec, jusqu'à l'établissement d'une table moyenne aussi conforme que possible aux données de la mesure directe.

(à suivre).

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole.

(*J.O.* 1er octobre)

EXPOSE DES MOTIFS

En réformant le code du vin, le Gouvernement a voulu mettre un terme à la crise dont souffre actuellement la viticulture :

— en prescrivant l'élimination des vins de mauvaise qualité ;
— en permettant la réduction et l'amélioration du vignoble ;
— en créant une organisation administrative simple et efficace.

—•—

La généralisation des prestations viniques, c'est-à-dire de l'obligation de détruire les sous-produits de la vinification, entraînera la disparition des « vins de presse » dont la commercialisation était une des causes de l'altération de la qualité des vins et de la dégradation des prix.

C'est vers le même but que tendent les dispositions relatives à l'élévation du degré minimum des vins, à l'abaissement de la teneur maximum en acidité volatile et la réglementation rigoureuse de la concentration. Celle-ci doit permettre de corriger l'insuffisance du degré alcoolique lorsque les conditions climatériques ont été particulièrement défavorables à la maturation de la récolte, mais elle ne doit pas offrir un débouché constant aux vins de la plus mauvaise qualité.

L'élimination de ces derniers ne pouvait être le seul objectif du Gouvernement. Il convenait aussi que le producteur de vin de qualité retrouvât, le premier et au meilleur prix, la possibilité d'écouler sa récolte.

L'échelonnement des sorties de vin de la propriété entravait la sélection des bonnes caves quand elles étaient indisponibles et en accroissait exagérément le prix lorsque, pour les libérer, des transferts d'échelonnement devaient être acquis à des viticulteurs dont les vins ne trouvaient pas de débouchés.

Désormais, seuls les excédents seront bloqués aussitôt que les charges de la campagne seront connues. Ainsi, le négoce en retrouvant son rôle traditionnel, pourra contribuer à l'amélioration de la qualité des vins.

L'élimination des mauvais vins ne pouvait cependant à elle seule mettre un terme à la crise viticole. Une réduction et une amélioration de la qualité du vignoble devaient être recherchées. Une stricte discipline d'encépagement est créée. La suppression des cépages prohibés est prescrite ; toutefois, pour en encourager la disparition, les producteurs pourront par exception remplacer par anticipation les vignes à disparaître lorsque celles-ci avaient été régulièrement plantées. Dans chaque région, seront par ailleurs définis les cépages dont l'utilisation sera recommandée et efficacement encouragée.

A long terme, cette discipline doit entraîner une diminution du potentiel viticole. Toutefois, diverses mesures sont prises pour accroître et accélérer celle-ci. Les possibilités de plantations nouvelles sont limitées, voire supprimées. Divers avantages seront accordés aux producteurs qui renonceront définitivement à la viticulture, notamment à ceux qui y substitueront la production de denrées et matières dont l'importation grève lourdement la balance commerciale du pays.

A cet effet, un fonds d'assainissement de la viticulture est créé. Ses recettes proviennent des amendes et des pénalités prévues au code du vin et des ressources que la viticulture consacrera à son propre assainissement.

Des dispositions prévoient également que, au terme d'une période de cinq années, les excédents anormaux qui subsisteraient seront exclus du marché et que dans ce cas les arrachages inéluctables seront prescrits.

—•—

L'extension de la réglementation des plantations et le souci de l'efficacité imposaient au Gouvernement la simplification des travaux matériels et l'accroissement des moyens administratifs destinés à les accomplir. Le nouveau régime d'aide à l'exportation sera moins complexe que l'ancien. Les négociants justifieront seulement la sortie effective des vins exportés, tandis que les viticulteurs n'auront plus à attendre plusieurs mois les attestations qui les dispensent des prestations d'alcool auxquelles ils sont assujettis. Cette réglementation permettra, au surplus, de mettre un terme à des fraudes nombreuses et difficiles à déceler et d'apporter aux activités commerciales saines un encouragement qui ne dépendra plus de la décision de distiller les vins excédentaires, moyen d'équilibrer le marché dont les pouvoirs publics entendent restreindre l'usage.

La simplicité d'application des règles de blocage et de distillation des alcools viniques et des alcools de vin permettra également à l'administration, libérée de tâches matérielles multiples, d'entreprendre un contrôle plus étroit dans les chais et sur le terrain.

Toutefois, les fonctionnaires du service de la viticulture du ministère des finances ne pouvaient acquérir les connaissances nécessaires au contrôle qualitatif de l'encépagement qu'implique le nouveau régime des plantations. C'est pour mettre en œuvre ce contrôle qu'un organisme professionnel de caractère technique est créé. Il aidera au surplus l'administration dans la recherche des plantations irrégulières et conseillera les pouvoirs publics dans la sélection des cépages.

Le président du conseil des ministres,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture, du ministre des finances et des affaires économiques, du ministre de l'intérieur et du garde des sceaux, ministre de la justice,

Vu la loi du 11 juillet 1953 portant redressement économique et financier ;

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes ;

Vu le code du vin ;

Le conseil d'Etat entendu,

Le conseil des ministres entendu,

Décrète :

TITRE Ier

Organisation et assainissement du marché du vin

CHAPITRE Ier

Organisation du marché

Article premier. — Pour chaque récolte, les viticulteurs ne pourront, jusqu'à la publication du décret statuant sur le blocage définitif d'une partie de la récolte, commercialiser une quantité supérieure à 15 hectolitres par hectare de vigne en production sans que, toutefois, la quantité de vin commercialisable par exploitation puisse être inférieure à 50 hectolitres.

Ce blocage prévisionnel cessera d'avoir effet au plus tard le 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Cependant, les vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou du label des vins délimités de qualité supérieure sont bloqués à la propriété, suivant la réglementation qui leur est propre.

Article 2. — Lorsque, compte tenu des quantités de vin dont l'importation est prévue dans le cadre des contingents ouverts à la Tunisie et au Maroc, la statistique des résultats des déclarations de récolte et de stock à la propriété fait apparaître un volume de vin disponible notablement supérieur aux besoins, il y a lieu à blocage définitif et, le cas échéant, à distillation obligatoire d'une partie des quantités bloquées.

Ces mesures sont prescrites par décret pris le 15 janvier au plus tard.

Article 3. — Tous les viticulteurs ayant récolté plus de 100 hectolitres de vin sont soumis au blocage définitif pour un même pourcentage de leur récolte. Toutefois, les quantités de vin obtenues au delà de 100 hectolitres à l'hectare sont intégralement bloquées.

Chaque récoltant doit pouvoir, en tout cas, disposer de 100 hectolitres de vin.

Les vins bloqués doivent être représentés à toute réquisition ; toutefois, s'ils sont reconnus impropres à la consommation, ils pourront être distillés ou livrés à la vinaigrerie.

En ce qui concerne les assujettis aux prestations d'alcool de vin, l'autorisation d'envoi à la distillerie ou à la vinaigrerie ne peut être délivrée qu'après la fourniture desdites prestations.

Les alcools produits sont payés au même prix que les alcools de vin de prestation et ne peuvent, en aucun cas, servir à des transferts de distillation.

Les transferts de blocage sont interdits.

Article 4. — Pour déterminer les quantités de vin devant être bloquées définitivement, la déclaration de récolte est diminuée :

a) Des quantités de vin déclarées pour la fabrication d'eau de vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac et effectivement réservées à cet usage ;

b) Des quantités de vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.

Article 5. — Il est ajouté, après le deuxième alinéa de l'article 56 du code du vin, un alinéa ainsi conçu :

« Les engagements de garantie concernant les vins bloqués sont portés sur un registre spécial. La déclaration prévue aux alinéas précédents et les attestations que pourra fournir l'administration doivent préciser de manière très évidente si les vins donnés en gage font ou non l'objet de blocage définitif. »

Article 6. — Les dispositions du premier alinéa de l'article 242 du code du vin sont modifiées comme suit :

« Le blocage applicable à la production le sera également aux vins importés dans des conditions qui seront fixées par décret. »

CHAPITRE II

Résorption des excédents

Article 7. — Le décret fixant le blocage définitif détermine s'il y a lieu :

1° La proportion des quantités bloquées soumises à la distillation obligatoire ; cette proportion pourra être plus élevée :

a) Pour les récoltants de plus de 300 hectolitres ;

b) Pour tous les assujettis dont le rendement est compris entre 80 et 100 hectolitres à l'hectare quelle que soit l'importance de leur récolte.

2° Les conditions dans lesquelles cette distillation est effectuée et les alcools sont livrés à l'Etat ;

3° Le prix auquel les alcools de prestation sont payés par l'Etat, si ce prix est inférieur au maximum prévu à l'article 10 ci-après.

Les transferts de distillation sont autorisés à l'exception de ceux portant sur des vins de cépages prohibés.

Article 8. — Les fournitures d'alcool de vin ne peuvent être compensées que par des livraisons de moûts de raisin à des fabricants de jus de fruits, le prestataire étant libéré de sa fourniture d'alcool à concurrence de la quantité d'alcool en puissance effectivement contenue dans les moûts livrés.

Article 9. — Sont exemptés des prestations d'alcool de vin, mais demeurent tenus de livrer les alcools viniques visés à l'article 16 ci-après :

a) Les producteurs dont le rendement ne dépasse pas 20 hectolitres à l'hectare.

b) Les producteurs dont le volume de la récolte accuse, comparativement à la moyenne des récoltes des trois années précédentes, une diminution supérieure à 50 % dans le cas où la superficie de l'exploitation n'a pas, pour une de ces trois années, été supérieure ou inférieure de plus de 10 % à celle se rapportant à la récolte déficitaire.

Dans le cas où pour l'une de ces trois années la superficie viticole de l'exploitation a été supérieure ou inférieure de plus de 10 % à celle dont provient la récolte déficitaire, le viticulteur sera exonéré si le rendement de l'année déficitaire accuse comparativement à la moyenne des trois années précédentes une diminution supérieure à 50 %.

Toutefois cette exemption n'est pas applicable aux producteurs dont la récolte déficitaire accuse un rendement supérieur à 50 hectolitres à l'hectare.

c) Les producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée.

Sont dispensés de livrer à l'Etat l'alcool produit les récoltants qui obtiennent des eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac.

Article 10. — Les alcools de vin de prestation sont livrés à l'Etat et payés à un prix au plus égal à 70 % de celui des alcools de vin du contingent.

Article 11. — 10 % des ressources du compte spécial de la viticulture prévu à l'article 17 du décret n° 53-703 du 9 août 1953 serviront à encourager l'exportation des vins de qualité loyale et marchande ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine contrôlée et des moûts concentrés ou non.

Un décret en conseil d'Etat fixe les modalités d'utilisation de ce crédit.

Article 12. — Pour le blocage et la distillation obligatoire prévus aux articles 1er, 2 et 7 du présent décret, les acheteurs de vendanges sont substitués aux récoltants qui y sont assujettis.

Article 13. — Les viticulteurs qui justifient avoir arraché volontairement, dans les deux années qui auront précédé leur demande d'exonération, une surface déterminée de vigne et renoncé par écrit à compenser leurs arrachages pendant un délai minimum de dix années sont exonérés des prestations d'alcool de vin prévues à l'article 7 à concurrence des quantités d'alcool pur contenues dans le vin que cette surface était réputée produire ; ces quantités sont déterminées d'après le rendement annuel moyen à l'hectare de l'exploitation pour les quatre récoltes précédant l'arrachage et en considérant que le vin dont il s'agit eût possédé les caractéristiques minima imposées aux vins de la région.

L'exonération sera acquise pour la campagne suivante si la demande en est déposée avant le 30 juin.

Les quantités d'alcool que le producteur est dispensé de fournir peuvent être accrues de 25 % si sur les parcelles arrachées il a remplacé la vigne par l'une des cultures dont un arrêté interministériel donnera la liste, cet accroissement étant maintenu aussi longtemps que ladite culture de remplacement subsistera.

Article 14. — Une redevance continuera d'être perçue sur les exploitants assujettis au blocage définitif et ayant récolté plus de 100 hl à l'hectare. Cette redevance est calculée d'après le rendement à l'hectare conformément au barème suivant :

Pour le rendement compris entre 101 et 150 hl, 200 fr. par hl ;
Pour le rendement compris entre 151 et 200 hl, 400 fr. par hl ;
Pour le rendement compris entre 201 et 250 hl, 1.000 fr. par hl ;
Pour le rendement dépassant 250 hl, 2.000 fr. par hl.

Les redevances ne sont pas perçues sur les quantités de vin ayant fait l'objet de distillation obligatoire. Elles sont exigibles le 31 mars qui suit la date de la déclaration de récolte. Toutefois, le payement des redevances correspondant aux quantités bloquées est suspendu jusqu'au terme de la campagne viticole.

Les redevances sont assises et recouvrées comme en matière de contributions indirectes.

Article 15. — Pour déterminer le rendement prévu aux articles 3, 7, 9, 13 et 14 du présent décret, sont considérées la production totale et la superficie des vignes en production énoncées à la déclaration de récolte pour chaque exploitation autre que celle assurée par une Société ou pour son compte. Pour déterminer le rendement moyen des trois ou quatre années précédentes, visé aux articles 9 alinéa *b*, et 13 ci-dessus, le total des productions de ces trois ou quatre années est divisé par le total des superficies de vignes déclarées dans le même temps.

Il n'est pas tenu compte de la production et de la superficie s'appliquant à des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac telle qu'elle figure dans la déclaration de récolte, et réellement transformés en eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE III

Amélioration de la qualité des vins

Article 16. — Tous les producteurs de vins sont astreints à la fourniture de prestations d'alcool vinique correspondant à 12 % de leur récolte exprimée en alcool pur sur la base du degré minimum des vins de pays.

Les acheteurs de vendanges sont tenus de livrer, pour le compte des personnes dont ils vinifient la récolte, les prestations d'alcool vinique correspondant au volume total des vins produits.

Les coopératives de vinification sont tenues aux mêmes obligations.

Un arrêté interministériel fixera les conditions d'assujettissement des viticulteurs et des commerçants utilisant les vendanges à des fabrications industrielles.

Les alcools viniques sont payés à un prix au plus égal à 70 % du prix des alcools de marc du contingent. Toutefois, s'il n'a pas été fixé avant le 31 décembre de l'année de la récolte, ce prix est égal à 70 % du prix des alcools de marc du contingent.

Les alcools doivent provenir de la récolte personnelle des prestataires et doivent être livrés avant le 30 avril. Les prestations pourront être compensées à due concurrence par :

a) L'allocation en franchise prévue à l'article 317 du Code général des impôts pour la partie obtenue en alcools d'origine vinicole.

b) La production d'eau-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cognac ou Armagnac.

c) La fabrication d'eau-de-vie de marc de raisin à appellation réglementée.

Les producteurs de vins récoltés dans l'aire délimitée « Champagne », en exécution de la loi du 22 juillet 1927, sont exemptés de la prestation d'alcool vinique, mais en aucun cas les produits issus de rebêche ne devront sortir de l'exploitation sauf pour la vinaigrerie ou la distillerie. Des décrets pris sur le rapport du Ministre de l'Agriculture et du Ministre des Finances et des Affaires économiques et, en outre pour l'Algérie, du Ministre de l'Intérieur, pourront également prévoir des modifications de taux et de présentation des prestations d'alcool vinique pour certaines vinifications et élaborations spéciales.

Article 17. — A partir de la récolte 1954, le degré minimum des vins de pays destinés ou non à des coupages ne pourra en aucun cas être inférieur à 8°.

Article 18. — Le minimum d'acidité volatile des vins fixé suivant les cas à 1 gr. 20 ou 1 gr. 50 par l'article premier du décret du 28 juin 1938 est abaissé respectivement à 1 gr. 10 et 1 gr. 20.

Ces teneurs limites pourront être modifiées par les règlements prévus à l'article 11 de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes.

Article 19. — L'article 292 du Code du vin est complété comme suit :
A l'alinéa 2, ajouter *in fine* : « (alcool acquis) ».

Article 20. — La concentration ne doit pouvoir se faire qu'à la propriété ou pour le compte du producteur.

En aucun cas, ne doivent être cumulées, pour un même produit, la concentration des moûts et la concentration des vins.

La concentration ne doit pas permettre d'augmenter de plus de 1/5me la richesse de la vendange, du moût ou du vin traité sans que l'enrichissement puisse jamais excéder 2 degrés d'alcool total acquis ou en puissance.

Les vins ayant bénéficié de la concentration ne pourront être soumis à la désacidification.

Article 21. — A l'exception du droit de circulation sur les glucoses, supprimé par l'article 12 de la loi du 31 décembre 1945, la préparation,

la circulation et l'emploi des moûts de raisin, de pommes ou de poires, concentrés à plus de 10 %, restent soumis à la réglementation qui leur était applicable avant la publication de ladite loi.

Article 22. — Doivent être spécifiées dans la déclaration de récolte les quantités de vin produites par des plantations postérieures à la publication de la loi du 8 juillet 1933 et réalisées en vue de produire exclusivement des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « Armagnac ».

Pour ces quantités de vins il ne peut être délivré aucun titre de mouvement pour la vente en nature si les plantations en cause ont été réalisées :

a) Sans arrachage d'une superficie équivalente.

b) Au delà d'un hectare pour toute personne n'exploitant pas déjà cette surface dans les départements où, pour l'année 1934, la superficie des vignes en production n'accusait pas d'augmentation depuis 1920.

En conséquence, les viticulteurs en cause ne peuvent obtenir des pièces de régie pour les envois à la consommation dans une limite supérieure :

1° A la moyenne des quantités expédiées à cette destination au cours des cinq campagnes ayant précédé les plantations visées à l'alinéa *a)* du présent article.

2° Aux quantités produites par la fraction des plantations excédant la limite d'un hectare et réalisées en vertu de l'alinéa *b)* du présent article.

TITRE II

Orientation et assainissement de la production viticole

CHAPITRE 1er

Mesures d'organisation

Article 23. — Il est créé un institut des vins de consommation courante.

Cet institut est doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière.

Il a pour mission :

1° D'étudier et de suggérer toute mesure d'ordre économique et technique sur l'orientation de la production viticole.

2° D'organiser le contrôle technique des plantations de vigne, en particulier, par le contrôle de la production et de la distribution des bois et plants de vigne.

3° De participer à la constatation des infractions aux dispositions législatives et réglementaires en matière de plantation et d'arrachage.

4° De faire établir pour chaque vignoble une fiche d'encépagement en vue de l'élaboration du cadastre viticole.

5° D'établir une liste des cépages dont les bois et plants peuvent être utilisés.

6° De déterminer l'assiette des primes et indemnités prévues aux

articles 31, 32 et 33 ci-après et de proposer l'ordonnancement des dépenses correspondantes.

7° De procéder aux mêmes opérations en ce qui concerne l'exécution de toute mesure d'assainissement du vignoble.

8° D'assurer la représentation des professions au sein du Comité de contrôle prévu à l'article 25 ci-après.

L'Institut des vins de consommation courante est soumis au contrôle économique et financier de l'Etat dans les conditions prévues par l'ordonnance du 23 novembre 1944 et par les textes qui l'ont complétée.

Des décrets en conseil d'Etat détermineront les modalités d'application du présent article. Ils fixeront notamment l'organisation et les règles de fonctionnement de l'Institut des vins de consommation courante.

Article 24. — Il est ouvert dans les écritures du Trésor un compte d'affectation spéciale géré par le Ministre des Finances et des Affaires économiques et intitulé « Fonds d'assainissement de la viticulture ».

Ce compte retrace :

En recettes : le produit des redevances, amendes et pénalités prévues au code du vin et au présent décret ainsi que toutes les autres ressources destinées à la réduction et à l'amélioration du vignoble et qui pourront lui être affectées.

En dépenses : les frais de fonctionnement de l'institut des vins de consommation courante, les primes et indemnités prévues aux articles 31, 32 et 33 ci-après pour favoriser l'arrachage volontaire et la reconversion d'une partie du vignoble et, éventuellement, les indemnités d'arrachage obligatoire ainsi que toute dépense tendant à la réduction ou à l'amélioration du vignoble, et à la recherche des cultures de remplacement.

Article 25. — Il est créé un Comité de contrôle du fonds d'assainissement viticole comprenant des représentants des professions et des administrations intéressées, et dont la composition est fixée par décret.

CHAPITRE II

Amélioration de la production viticole

Article 26. — Les terroirs viticoles existants sont classés :

— en régions qualifiées pour la viticulture définies par leur antériorité et leur aptitude à produire des vins de qualité ;

— et en régions de reconversion caractérisées par la possibilité de substituer aux vignobles des cultures plus économiquement rentables.

Sous réserve des dispositions de l'article 27 ci-après, il est établi pour chaque région une liste des cépages, en distinguant :

les cépages recommandés ;

les cépages autorisés ;

les cépages tolérés temporairement, dont la vente, la plantation et le greffage sont interdits.

Cette liste fixe éventuellement les proportions de chaque cépage dans l'encépagement.

Sont déterminés par région d'encépagement le rendement maximum

à l'hectare et les pratiques culturales autorisées compatibles avec le maintien de la qualité.

Le classement des terroirs et des cépages prévu au présent article sera préparé par des commissions régionales, et arrêté par décret pris sur la proposition de l'institut des vins de consommation courante.

La composition des commissions régionales est fixée par arrêté interministériel.

Article 27. — Demeurent prohibés la mise en vente, la vente, l'achat, le transport ou la plantation, comme producteur direct ou porte-greffe, des cépages dont les noms suivent, quelles que soient les dénominations locales qui leur sont données : « Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton, Herbemont ».

Cette liste peut être complétée par décret conformément à l'article 95 du code du vin — l'avis de l'institut des vins de consommation courante se substituant à celui de la commission visée audit article. Ce décret fixe les conditions d'élimination et de remplacement des cépages prohibés.

Il est interdit d'offrir gratuitement, d'importer, de vendre, de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou en circulation, en l'état ou après coupage, sauf pour la distillerie, les vins issus de cépages prohibés.

Les vignes complantées en cépages prohibés antérieurement à l'entrée en vigueur du décret du 18 janvier 1935 devront être arrachées dans un délai qui ne pourra pas dépasser trois ans à compter du 1er décembre 1953. Dans la mesure où ces arrachages ouvriront le droit à replantation, celle-ci ne pourra être effectuée qu'avec des cépages spécialement agréés par arrêté du Ministre de l'Agriculture.

Les vignes visées à l'alinéa précédent pourront, à titre exceptionnel, être renouvelées par anticipation dans la limite du droit de replantation né des arrachages correspondants, étant entendu que la replantation ne peut avoir lieu également qu'avec l'un des cépages spécialement agréés par arrêté du Ministre de l'Agriculture.

Les vignes complantées en cépages prohibés postérieurement à l'entrée en vigueur du décret du 18 janvier 1935 doivent être arrachées dans un délai qui ne pourra dépasser deux ans.

Dans la mesure où ces arrachages ouvriront le droit à replantation, celle-ci ne pourra être également effectuée qu'avec les cépages spécialement agréés visés ci-dessus.

Article 28. — L'alcool provenant de la distillation des vins de cépages prohibés sera payé au taux des prestations obligatoires d'alcool de vin selon les modalités prévues pour le payement de ces alcools.

Article 29. — La plantation des vignes-mères, la production, la circulation, l'importation et l'exportation, la distribution des bois et plants de vigne sont réglés par décrets pris sur le rapport du Ministre de l'Agriculture, du Ministre des Finances et des Affaires économiques et du Ministre de l'Intérieur.

Tout producteur ou négociant de bois et plants de vigne doit être agréé par le Ministre de l'Agriculture en application de la loi du 11 octobre 1941 et des textes réglementaires pris pour son exécution.

Cet agrément donnera lieu à la délivrance d'une carte de contrôle et à la perception d'une redevance dont le taux et le mode de recouvrement sont fixés par arrêté du Ministre de l'Agriculture et, en outre, pour l'Algérie du Ministre de l'Intérieur, après avis de l'institut des vins de consommation courante, et qui se substitue à la redevance prévue par l'arrêté du 19 février 1953 relative à l'attribution des cartes professionnelles aux producteurs et négociants en bois et plants de vigne.

Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la plantation, de mettre en vente ou de vendre, ainsi que d'acheter, de transporter, de planter, comme producteur ou comme porte-greffe, ou de greffer quelle que soient les dénominations locales qui leur sont données, les cépages provisoirement tolérés et les cépages prohibés.

Article 30. — Si des cépages recommandés sont seuls utilisés, les droits de replantation subissent au contraire un abattement de 30 %, si des cépages autorisés sont employés.

Toute plantation de vignes de pieds-mères doit être exclusivement effectuée en cépages spécialement agréés par arrêté du Ministre de l'Agriculture.

CHAPITRE III

Orientation de la production viticole

Article 31. — Les viticulteurs qui arracheront tout ou partie de la superficie de leur vignoble et renonceront définitivement à leur droit de replantation, pourront recevoir une indemnité dans des conditions fixées par décret pris sur le rapport du Ministre de l'Agriculture, du Ministre des Finances et des Affaires économiques et, en outre, pour l'Algérie du Ministre de l'Intérieur.

Cette indemnité ne peut être attribuée que pour les plantations régulières déclarées avant le 31 décembre 1953.

Article 32. — Les viticulteurs qui, après la publication du présent décret, auront arraché, à titre définitif, tout ou partie des superficies de leur vignoble pour les consacrer à d'autres cultures plus économiquement rentables, pourront, en outre, bénéficier d'une prime d'aménagement du sol.

Les opérations de reconversion et les conditions d'attribution des primes d'aménagement du sol et le cas échéant d'encouragement à certaines cultures sont déterminées par décret contresigné par le Ministre de l'Agriculture, le Ministre des Finances et des Affaires économiques et, en ce qui concerne l'Algérie, par le Ministre de l'Intérieur, après avis des commissions régionales prévues à l'article 26 ci-dessus et sur proposition de l'institut des vins de consommation courante.

Article 33. — Si les dispositions édictées par le présent décret n'ont pas permis au 31 décembre 1953 de ramener les ressources au niveau des besoins, les excédents anormaux seront exclus du marché et du bénéfice du régime de résorption des excédents.

Ces excédents anormaux seront déterminés après consultation des commissions prévues à l'article 26 ci-dessus, compte tenu notamment des possibilités de reconversion, des rendements, des cépages utilisés et de la qualité des produits obtenus.

Les arrachages nécessaires à l'élimination de ces excédents anormaux s'effectueront sous le contrôle de l'institut des vins de consommation courante dans des conditions qui feront l'objet d'un décret en conseil d'Etat. Ce décret établira les conditions de l'indemnisation des assujettis.

CHAPITRE IV

Régime des plantations

Article 34. — La date du 1er octobre 1931 prévue à l'article 85 du Code du vin est remplacée par celle du 1er septembre 1939.

Article 35. — Les droits de replantation sont incessibles ; toutefois, ceux nés de l'arrachage de vignes de pieds-mères exploitées par les producteurs agréés visés à l'article 29 ci-dessus peuvent être cédés à d'autres producteurs également agréés conformément aux dispositions de l'article 29, en vue de la plantation de vignes de pieds-mères.

Les vignes de pieds-mères de porte-greffes plantées :

Soit grâce à ces transferts de droits de plantation ;

Soit jusqu'à l'entrée en vigueur du présent décret, en application de l'article 1er de la loi nº 385 du 29 juillet 1943, ne peuvent pas être transformées en vignes destinées à la production de raisin.

Article 36. — Sauf un droit de replantation né de l'arrachage d'une superficie équivalente, sont seuls autorisés :

a) Les plantations ou complément de plantation devant assurer la consommation personnelle des récoltants qui réservent à leurs propres besoins l'intégralité des vins et des raisins obtenus, à condition que la superficie totale plantée en vigne ne soit pas supérieure à 25 ares.

b) Sur proposition de l'institut national des appellations d'origine et après avis de l'institut des vins de consommation courante, les plantations destinées à la production de vins à appellation d'origine contrôlée, sous réserve que soient exclusivement utilisés des cépages recommandés. Les autorisations de plantation sont données par arrêté du Ministre de l'Agriculture, du Ministre des Finances et des Affaires économiques et, en outre, pour l'Algérie, du Ministre de l'Intérieur, compte tenu des débouchés ouverts aux vins de l'appellation pour laquelle sont sollicitées les dérogations prévues ci-dessus.

Article 37. — Tout arrachage ou toute plantation de vignes doit être déclaré au moins un mois avant à la recette-buraliste dont dépend la localité sur laquelle est située la parcelle intéressée.

Si l'identification ne peut pas être établie à l'aide du plan cadastral, l'intéressé doit produire un plan dressé soit par le service du cadastre, soit par un géomètre assermenté.

Avant le 15 mai de chaque année, le service des contributions indirectes ou des contributions diverses adresse au maire et au service

des contributions directes (cadastre), la liste des surfaces arrachées ou plantées dans l'année sur le territoire de chaque commune.

Cette liste modifiée ou complétée, le cas échéant, est signée par les répartiteurs de la commune, et renvoyée par le maire au service des contributions indirectes ou des contributions diverses le 30 novembre au plus tard.

Un arrêté interministériel fixe les conditions de dépôt et le contenu des déclarations d'arrachage et de plantation.

Article 38. — La déclaration de plantation prévue à l'article précédent doit être suivie du dépôt d'une attestation ou d'un bon de livraison remis par l'exploitant ou le pépiniériste agréé ayant fourni les plants, porte-greffes ou greffons.

Ces plans seront désignés conformément à une nomenclature officielle définie par arrêté du Ministre de l'Agriculture, et, en outre, pour l'Algérie, du Ministre de l'Intérieur.

Article 39. — Afin d'établir le cadastre viticole, il sera procédé au recensement général du vignoble. Des arrêtés interministériels prévoiront les modalités des déclarations à souscrire à cet effet.

TITRE III

Dispositions diverses

Article 40. — L'irrigation des vignes est interdite en dehors de la période d'arrêt de végétation des vignes.

Cette période est définie par arrêté du Ministre de l'Agriculture, et, en outre, pour l'Algérie, du Ministre de l'Intérieur, sur proposition de l'institut des vins de consommation courante. Toute dérogation ne pourra être donnée que dans les mêmes formes.

Article 41. — L'article 559 du Code du vin est complété comme suit :

Après : « les employés de l'administration des finances et des octrois ».

Ajouter : « les inspecteurs et agents du service de la répression des fraudes ».

(Le reste sans changement).

Article 42. — Les agents du service de la répression des fraudes ont le pouvoir de contrôle défini à l'article 1854 du code général des impôts.

Article 43. — La vérification du compte spécial des vins, vins de liqueur et eaux-de-vie à appellation d'origine prévue à l'article 12 de la loi modifiée et complétée du 6 mai 1919, est assurée par les inspecteurs de la répression des fraudes ainsi que par les agents du même service agréés ou commissionnés à cet effet par le Ministre de l'Agriculture ou par des agents de l'administration des contributions indirectes ou des contributions diverses habilités à effectuer des recensements.

Article 44. — Copie de la déclaration prévue à l'article 12 du Code du vin est déposée par le déclarant à la recette buraliste dans le ressort de laquelle est située l'exploitation intéressée. Cette décla-

ration devra comporter, outre les mentions indiquées à l'article 12 susvisé, d'autres mentions qui seront précisées par décret.

Article 45. — Indépendamment des sanctions prévues par le code du vin, par la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, et plus généralement par la législation actuellement en vigueur, l'administration peut refuser au récoltant tout titre de mouvement pour la mise en circulation de ses vins ou de ses eaux-de-vie jusqu'à la régularisation complète de sa situation au regard des textes en vigueur et du présent décret.

Article 46. — Le recouvrement des sommes dues est poursuivi comme en matière de contributions indirectes.

Article 47. — Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret, et notamment celles insérées dans les articles 55, 66, 75 à 81 inclus, 87, 88, 89, 92, 97, 99, 293, 296 et 299 du Code du vin.

Article 48. — Un règlement d'administration publique fixera en tant que de besoin les modalités d'application du présent décret dans tous les cas où des textes spéciaux n'auraient pas été prévus à cet effet dans les articles précédents, ainsi que les mesures transitoires d'application pour les campagnes 1952-1953 et 1953-1954 en ce qui concerne les prestations d'alcool de vin et d'alcool vinique.

Article 49. — Dans un délai de six mois à compter de la promulgation du présent décret, il sera procédé à la refonte du code du vin afin d'en mettre le texte en harmonie avec les dispositions intervenues depuis l'entrée en vigueur dudit code.

Article 50. — Le présent décret est applicable à l'Algérie.

Article 51. — Le Ministre de l'Agriculture, le Ministre des Finances et des Affaires économiques, le Ministre de l'Intérieur, le garde des sceaux, Ministre de la Justice, le secrétaire d'Etat aux Affaires économiques et le secrétaire d'Etat au budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 30 septembre 1953.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (3) : 9°5 à 10°5, 295 à 290. Corbières-Minervois, 11 à 12°, 290. — Lézignan-Corbières : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (1er) : V.C.C., 9°5 à 10°2, 300 à 294 ; 10°5 à 12°5, 290 ; 13°5 à 14°, 295 à 300. Alcools : pas d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (5) : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (2) : Vins rouges, 10 à 12°, 290 ; Rosés et Blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S. 10 à 11°, 290. — Montpellier (6) : Récolte 1952, 290. Récolte 1953, insuffisance d'affaires. 10 à 11° C. S. : Récolte 1952, 293. Récolte 1953, insuffisance d'affaires. — Sète (30) : Vins de pays : insuffisance d'affaires, pas de cote. Vins d'Algérie : rouges, Alger, 11 à 12°5, 360 à 370. Oran, 12 à 12°9, 370 à 380 ; 13 à 13°9, 385 à 390 ; 14° et au-dessus, 390 et au-dessus. Tunis : 12 à 13°, pas d'affaires.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (3) : Récolte 1952 : 9°5 à 10°, 290 ; 12 à 12°5, 280 à 290 ; 13 à 13°5, 280 à 290. Récolte 1953 : insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S. : pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (3) : Vins d'Algérie : insuffisance d'affaires.

Var. — Brignoles (3) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (3) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* : Récolte 1952 : Rouges, 1er choix : 10 à 10°5, 307 à 305 ; 11 à 11°5, 307.5 à 300 ; 12 à 12°5, 310 à 305. 2me choix : 11 à 11°5, 300 à 295 ; 12 à 12°5, 305 à 300. Rosés et Blancs : insuffisance d'affaires. Vins de compensation, rouges, 10°5 200 à 180 ; 11 à 11°5, 200 à 180. Récolte 1953, rouges libres, 10°5, 285 ; 11°, 285 ; 12°, 285.

Mostaganem (25) : Récolte 1952 : rouges, 327,5. Blancs, 330. Récolte 1953 : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Oran (25) : Récolte 1952 : 320. Récolte 1953 : 305 à 300.

S. N. C. F.

FOIRE INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN ET FOIRE COMMERCIALE DE MONTPELLIER

La S. N. C. F. communique :

A l'occasion de la Foire internationale de la Vigne et du Vin et de la Foire Commerciale de Montpellier, il sera délivré aux voyageurs, les 11, 16 et 25 octobre des billets d'aller et retour comportant une réduction de 40 pour 100 sur le plein tarif, en toutes classes. — Ces billets spéciaux seront utilisables aux dates indiquées dans tous les trains du service régulier, dans les mêmes conditions que les billets ordinaires, sur les sections de lignes suivantes :

Bédarieux-Béziers-Montpellier — Bédarieux-Paulhan-Montpellier — Le Vigan-Montpellier — Alès-Sommières-Montpellier — Remoulins-Nîmes-Montpellier — Sommières-Nîmes-Montpellier.

Ils auront une validité limitée à un jour, sans possibilité de prolongation, avec possibilité toutefois d'emprunter pour le voyage de retour les trains RB (départ de Montpellier 0 h. 12) et PA (départ de Montpellier 0 h. 54).

Les enfants de 4 à 10 ans paieront la moitié du prix perçu pour les adultes. — Se renseigner dans les gares intéressées.

—•—

La S. N. C. F. communique :

« Le public est informé qu'un service de correspondance « Voyageurs et Bagages » fonctionne à la gare de NIMES, à l'arrivée et au départ dess trains *de JOUR et de NUIT*.

« A l'arrivée, les usagers s'adresseront au car de service en stationnement devant la gare (côté SORTIE).

Au départ, ils préviendront les cars GEO-SERVICE, Correspondance S. N. C. F., 20, rue de la Maison Carrée, téléphone 13-07. Une voiture les prendra à domicile avec leurs bagages et les conduira à la gare. Prix homologués. »

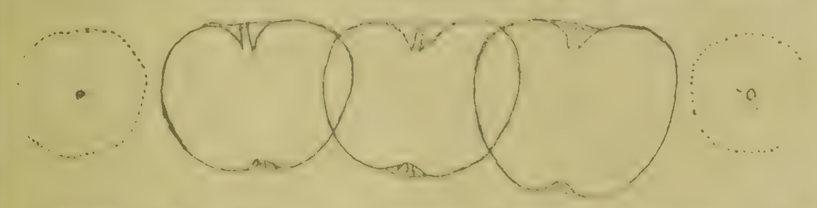
MONTPELLIER. - IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 1953

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	22	11	»	17	9	5	16	4	P	17	11	»	18	9	P	21	11	»	21	10	»
ANGERS	23	14	»	22	10	4	18	5	»	18	8	»	18	8	»	22	10	»	22	10	»
COGNAC	20	16	P	22	12	P	18	6	»	17	6	»	19	6	»	21	9	»	23	13	»
BORDEAUX	20	13	2	21	12	P	18	5	P	17	5	»	18	4	»	21	7	»	22	13	»
TOURS	22	13	3	21	12	P	17	4	»	17	5	»	19	10	»	20	9	»	21	12	P
NEVERS	22	14	3	25	14	1	16	1	1	16	0	»	18	2	»	20	5	»	21	10	»
AGEN	13	12	3	21	13	P	19	7	P	18	4	»	20	5	»	26	5	»	24	12	»
CLERMONT-FERRAND	18	10	4	26	13	16	14	6	14	14	12	»	16	2	»	19	5	»	24	9	»
MONTÉLIMAR	17	14	26	23	15	60	18	13	17	18	5	»	18	12	»	19	11	»	24	12	»
TOULOUSE	16	13	7	20	13	3	18	9	P	17	9	»	18	6	»	21	6	»	23	15	»
CARCASSONNE	16	13	13	24	15	4	18	9	P	22	14	»	18	9	»	21	9	»	21	17	»
PERPIGNAN	17	14	27	22	14	1	20	13	»	19	12	»	21	13	»	23	14	»	22	12	»
MONTPELLIER	19	17	18	22	14	112	20	11	12	19	12	»	22	10	»	23	13	»	22	15	»
REIMS	22	13	P	22	13	P	17	3	»	17	10	»	19	9	»	19	11	»	22	6	»
STRASBOURG	19	12	P	22	14	P	20	9	»	14	4	»	18	4	»	19	4	»	19	9	»
DIJON	19	12	P	22	14	2	16	9	12	16	6	»	18	6	»	19	7	»	20	9	»
LYON	17	12	4	22	14	22	16	11	11	16	9	»	17	12	»	18	12	»	24	11	»
GRENOBLE	15	11	8	20	15	11	17	11	4	13	11	»	15	12	»	18	12	P	24	10	»
MARSEILLE	28	13	22	24	16	49	24	13	19	17	12	P	21	11	»	23	13	»	25	15	»
NICE	23	20	5	22	17	34	21	16	40	23	15	»	23	17	»	24	17	»	25	18	»
AJACCIO	25	29	P	20	17	3	24	15	P	22	13	»	23	13	»	25	12	»	25	16	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

REINETTE MARBRÉE

Maturité : déc. à mars. *Synonymes :* Rte Drap d'or, Rte de St-Julien, Cimetière.



FRUIT. — Sur-moyen, bossué ou non au pourtour, attaché seul ou par groupe de 2 ou 3 ; plus ou moins asymétrique, mais presque toujours avec une joue plus développée que l'autre.

Epiderme : jaune d'or, dur au toucher, parsemé de quelques points blanchâtres ou gris, lavé de gris autour du pédicelle et presque entièrement recouvert de plaques et rayures de rouille formant marbrure ; légèrement ou non frappé de vermillon, à peine strié.

Pédicelle : gros, court.

Cuvette du pédicelle : plus ou moins profonde, étroite, teintée de brun.

Cuvette de l'œil : peu profonde, étroite, légèrement bossuée ou plissée.

Œil : moyen ou assez grand, presque fermé ou parfois mi-ouvert.

Chair : blanche ou blanchâtre, ferme, sucrée, bien parfumée.

Pépins : plus ou moins gros, courts, obtus, dans loges réduites.

Qualité : très bonne ou bonne (suivant la nature du sol).

Remarque. — Variété Hollandaise, largement cultivée en Auvergne et dans la Sarthe. Se prête parfaitement à l'exportation. De bonne conservation.

ARBRE. — Vigoureux, érigé au début, très fertile à partir de 6 ou 7 ans, mais saisonnier, c'est-à-dire ne produisant qu'une année sur deux dans les vergers, plus régulièrement fertile en formes naines.

Rameaux : abondants, s'étalant avec l'âge, gros, courts, brun ardoisé. Lenticelles peu abondantes, rondes ou courtes, petites ; yeux petits et courts.

Feuilles : étalées, ovales-elliptiques, épaisses, planes, un peu plissées.

Floraison : mi-tardive.

Remarque. — Variété régionale très intéressante. A surgreffer en tête sur un intermédiaire vigoureux. S'accommode de toutes les formes et des divers porte-greffes.

J. Vercier.

REINETTE GRISE DE SAINTONGE

Maturité : janv. à avril.

Synonymes : Haute bonté.
Rte de Saintonge.



FRUIT. — Moyen, de forme variable : tantôt légèrement allongé et conique, tantôt plus large que haut et déprimé aux deux pôles.

Epiderme : mince, mais rude au toucher, entièrement bronzé et recouvert de points verruqueux ou même de plaques grisâtres ou rouillées ; ponctué de gris-blanchâtre parfois à peine frappé de rouge-brun.

Pédicelle : de 15 à 20 mm., fort et renflé à l'extrémité.

Cuvette du pédicelle : assez profonde, étroite, à bord ondulé.

Cuvette de l'œil : moyennement profonde, large, plissée.

Œil : assez grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, sépales de moyenne longueur.

Chair : jaunâtre, fine, ferme et croquante, assez juteuse, sucrée, d'un goût légèrement anisé.

Pépins : moyens, à pointe obtuse, bombés.

Qualité : très bonne.

Remarque. — Fruit de table, très apte à supporter les voyages. Se conserve très bien au fruitier, mais y perd du poids. Il n'atteint son maximum de qualité que dans un terrain sain.

ARBRE. — De vigueur et de fertilité suffisantes, mais parfois modérées. S'accommode de tous porte-greffes et de toutes formes. Convient pour la culture intensive.

Rameaux : moyens, vert-grisâtre ou brun-roux, minces, cassant facilement. Lenticelles peu nombreuses, saillantes, rondes et menues ; yeux très duveteux, larges et courts.

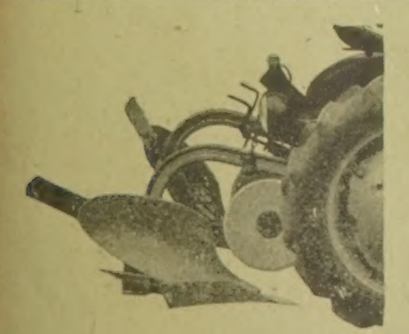
Feuilles : petites, elliptiques, vert foncé, épaisses, gaufrées.

Bouton à fleurs : petit, ovoïde-aigu. Fleurs grandes, rosées, de moyenne saison.

Remarque. — Les arbres de plein vent ne prennent un fort développement qu'en bon sol, sain et profond. En sol argileux, les fruits risquent de présenter des crevasses ou des formes anormales. Excellente variété à propager.

J. VERCIER.


ARCURE-LEPAGE
ANGERS (M.-et-L.)
PÉPINIÈRES LEPAGE
Tél. 40-27
ROSIERS.
NOYERS greffés,
ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés
Haie fruitière équilibrée
Catalogue sur demande
, VIGNES de Table, à Vin, Hybrides



Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.